PÃO BRAÇO CIGANO

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 1 e 1/2 tablete de fermento biológico fresco

1 colher de chá de açúcar

220 ml de leite morno

2 colheres (pequena café) de sal

1 colher de sopa de margarina

400 g de farinha de trigo

1 gema batida com margarina para pincelar

RECHEIO:

Recheio:200 g de presunto

200 g de mussarela

1 tomate picado

Orégano a gosto

MODO DE PREPARO

Dissolva o fermento com açúcar.

Acrescente os demais ingredientes (açúcar, leite morno, sal e margarina).

Acrescente a farinha de trigo aos poucos, mexendo com as mãos.

Mexa até desgrudar das mãos e deixe descansar por 30 minutos.

Divida a massa ao meio (como 2 laranjas).

Abra uma delas e coloque camadas de mussarela, presunto, tomate picado e orégano.

Enrole como um rocambole a massa.

Faça o mesmo processo com a outra metade da massa.

Deixe descansar um pouco antes de assar.

Pincele a gema batida com margarina e leve ao forno por 30 minutos, ou até começar a dourar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/56059-pao-braco-cigano.html